

7/7 · Non-stop · La cuisine ne lève jamais l'ancre

La Barque Bleue

Table de la mer, depuis 1982



LARGUEZ LES AMARRES !

Entrées & salades / Starters & salads

La vraie salade niçoise tomates, œuf, thon, anchois, olives, poivrons, radis, basilic, oignons The real salade niçoise: tomatoes, egg, seared fresh tuna, anchovies, olives, peppers, radish, basil, onions	19€
César au poulet croustillant XL Grana padano, croûtons, sauce César, tomates, salade, poitrine fumée XL Caesar salad with crispy chicken: Grana padano, croutons, Caesar dressing, tomatoes, salad, smoked bacon	22€
Tomates anciennes & burrata crémeuse à la truffe (V) basilic, huile d'olive, pain grillé Heirloom tomatoes & creamy truffle burrata (V): basil, olive oil, grilled bread	19€
La tartine du quai pain à l'ail, burrata, tomates cerises, sardines, sauce miel-salsa & salade The quayside tartine: garlic bread, burrata, cherry tomatoes, sardines, honey-harissa sauce & salad	19€
L'avocado crevettes pain toasté, avocat, crevettes Avocado & prawns: toasted bread, avocado, prawns	19,50€

À PICORER ENTRE MATELOTS

À partager / To share

La barque panisses, pissaladière, calamaretti, sardines, friture de poisson, crevettes, sauce tartare, mousseline de fois gras The seafood platter: panisses, calamari in persillade, sardines, fried fish, prawns, tartar sauce, tapenade	26€
Le plateau de fruits de mer huîtres n°2 x6, bulots, crevettes Oysters No. 2 (x6) - Whelks - Prawns	28€
Pissaladière aux sardines oignons confits, sardines, olives Sardine pissaladière: caramelised onions, sardines, olives	14€
Pinsa margherita à composer (V) base tomate-mozzarella, suppléments au choix : Jambon, oignon, lardons, champignons, fromages, salade (+2€) · Gorgonzola, camembert, chèvre (+3 €) Build-your-own margherita pinsa (V): tomato-mozzarella base, toppings of your choice Ham, onion, bacon, mushrooms, cheeses, salad (+2€) · Gorgonzola, camembert, goat cheese (+€3)	13€
Panisses géants (V) beignets de pois chiche dorés, sauce maison au choix Giant panisses (V), chickpea fritters: golden, house sauce of your choice	10€
Les huîtres par 6 ou par 12 Oysters: by 6 or by 12	6 / 17 € · 12 / 33 €

LA FIERTÉ DU PORT

Nos moules, servies avec frites / Our famous mussels, served with fries

Marinière vin blanc, ail, persil, oignons, céleri Marinière: white wine, garlic, parsley, onions, celery	18,50€
Au roquefort crème & roquefort With roquefort: cream & roquefort	20€
Curry, lait de coco, oignons & crème Curry, coconut milk, onions & cream	20€
Poulette crème, vin blanc, ail, persil, oignons, céleri Poulette: cream, white wine, garlic, parsley, onions, celery	20€

L'ESCALE DES CARNIVORES

Côté terre / From the land

Burger de poulet maison, frites & salade poulet pané croustillant, salade, tomates, cheddar, sauce maison Homemade chicken burger, fries & salad: crispy breaded chicken, cheddar, tomatoes, salad, house sauce	21,50€
Pièce du boucher & frites / salade sauce au choix Butcher's cut & fries / salad: sauce of your choice, see blackboard	voir ardoise
Bœuf confit à la niçoise Nice-style slow-cooked beef	24€

LE RETOUR DE PÊCHE

Côté mer / From the sea

Le loup entier farci

notre signature, farci au fenouil, flambé au pastis

25,50€

Whole stuffed sea bass: our signature, stuffed with fennel, flambéed with pastis

La marmite du pêcheur

ragoût de poissons, coquillages et pommes de terre, mijoté dans une soupe de poissons

27,50€

The fisherman's pot: fish, shellfish and potatoes, simmered in a fish soup

L'arrivage du jour

la pêche du matin, selon le marché

voir ardoise

Today's catch: from the morning market, see blackboard

Poulpe rôti et ses légumes

27,50€

Roasted octopus & vegetables

Curry de cabillaud au lait de coco

sucré-salé, raisins secs

24€

Cod curry with coconut milk: sweet & savoury, raisins

Cassolette du moussaillon à l'espagnole

Moules, palourdes, bulots, sauce espagnole, frites & salade

23€

The deckhand's pot: mussels, clams, whelks, Spanish sauce (peppers, onions, tomatoes, spices), fries & salad

Tataki de thon mi-cuit

servi avec frites et salade

24€

Seared tuna tataki served with fries and salad

Tartare de thon

thon frais mangue-coriandre, servi avec frites et salade

22€

Tuna tartare: fresh tuna, house seasoning, served with fries

Fish & Chips

filet de poisson pané, sauce maison, frites & salade

22€

Fish & chips: battered fish, fries, tartar sauce

LES PÂTES DU CAPITAINE

Les pâtes / Pasta

Linguine aux fruits de mer

palourdes, moules, gambas, calamars, poulpe, sauce tomate, persillade

25,50€

Seafood linguine: clams, mussels, prawns, calamari, octopus, tomato sauce, garlic & parsley

Linguine vongole

palourdes, vin blanc, ail, persil

22€

Linguine alle vongole: clams, white wine, garlic, parsley

Lasagnes bolognaise et salade

19€

Beef lasagna & salad

Lasagne végétarienne et salade (V)

sauce tomate, légumes de saison, ail et persil

19€

Vegetarian lasagna & salad (V): tomato sauce, seasonal vegetables, garlic & parsley

Rigatoni au thon

sauce salsa (poivrons, tomates, oignons)

21€

Tuna rigatoni, salsa sauce: peppers, tomatoes, onions

Rigatoni Carbonara

Lardons, oignons, crème

18,50€

Rigatoni carbonara: bacon, onions, cream

(V) végétarien / vegetarian Suppléments : frites 5 € · burrata (sur les pâtes) 5 € / Sides: fries €5 · burrata (on pasta) €5

LA RÉCOMPENSE DU MARIN

Desserts

Tarte tatin tiède & boule vanille

9€

Warm tarte tatin & vanilla scoop

Tiramisu maison

9€

Homemade tiramisu

Tarte citron meringuée

9€

Lemon meringue tart

Baba au rhum

9,50€

Rum baba

Cœur coulant chocolat & glace vanille

9,50€

Molten chocolate cake & vanilla ice cream

Boule de glace (parfum au choix)

4€/7€/9€

Scoop of ice cream: 1, 2 or 3 scoops

Café gourmand

12€

Gourmet coffee

Café liégeois

10€

Coffee liégeois

Chocolat liégeois

10€

Chocolate liégeois

Dame blanche

10€

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Colonel

10€

Lemon sorbet & vodka

Mephisto

10€

mint sorbet, get 27 and peppermint

On ne lève pas l'ancre le ventre vide ! Un plat par personne pendant le service (11h30-15h / 18h-23h). La maison vous remercie de votre compréhension.
No setting sail on an empty stomach! One dish per person during service (12pm-2pm / 7pm-10pm). Thank you for your understanding.

À la santé de l'équipage

Vins blancs

Pouilly Fume	75cl - 56€
Sauvignon	75cl - 28€
Minuty	12.5cl - 12€ / 50cl - 32€ / 75cl - 44€
St Victorin (bio)	12.5cl - 7€20 / 50cl - 23€50 / 75cl - 31€
Chablis	12.5cl - 12 € / 75cl - 45€
Esterelle	75cl - 32€
Moelleux	12.5cl - 6€ / 75cl - 27€
Chardonnay	12.5cl - 6€60 / 75cl - 31€
Uby n°3	12.5cl - 5€70 / 75cl - 26€
IGP Méditerranée	75cl - 23€

Vins rosé

Minuty	12.5cl - 12€ / 50cl - 32€ / 75cl - 44€
St Victorin (bio)	12.5cl - 7€ / 50cl - 23€50 / 75cl - 30€
Esterelle	75cl - 32€
IGP Méditerranée	12.5cl - 5,50€ / 75cl - 23€

Vins rouges

Minuty	50cl - 32€ / 75cl - 44€
St Victorin (bio)	12.5cl - 7€ / 50cl - 23€50 / 75cl - 30€
Versant (Syrah)	12.5cl - 7€50 / 75cl - 33€
Côte du Rhone	12.5cl - 6€ / 75cl - 27€50
Bordeaux	12.5cl - 6€ / 75cl - 27€50
Corbières	12.5cl - 7€50 / 75cl - 33€

Bulles

Prosecco	Coupe 12cl - 8€50 / 75 cl - 29,5€
Champagne	Coupe 12cl - 14€ / 75cl - 66€

Cocktails apéritifs

Spritz	9€	Spritz - Campari	12€
Gin tonic	12€	Américano maison	12€
Mojito	12€	Vodka Orange	12€
Bailey's / jet 27 / Amaretto / limoncello	4cl - 8€50	Irish Coffee	12€
Anis (supp sirop 50cts)	2cl - 4€70	Martini / Suze / Porto	5cl - 5€80
Campari	5cl - 7€50	Vodka / Gin / Whisky	4cl - 8€60
Jack Daniel's / Rhum	4cl - 9€50	Eaux de vie	4cl - 9€50
Diplomatico	4cl - 13€		

Bières

Pression	25cl - 4€50 / 50cl - 7€60	Grimbergen	25cl - 5€50 / 50cl - 10€
Pression + sirop	25cl - 5€ / 50cl - 8€10	Sans alcool	33cl - 7€

Softs

Coca / Perrier - 33cl / Orangina / Ice Tea / Tonic / Limonade - 25cl	5€
Jus de fruits (Orange / Pomme / Abricot / Ananas / Tomate) - 25cl	5€
Sirops à l'eau (Menthe / Fraise / Citron / Grenadine / Pêche / Orgeat)	3€60
Eau plate ou gazeuse 50cl	5€70
Eau plate ou gazeuse 1L	6€80

Boissons chaudes

Cafe / Decafeine	2€50	Américain	3€70
Noisette	3€	Thé / Infusion	4€80
Cappuccino / Chocolat chaud / Café Viennois	5€30	Café crème / Double café	4€80